

La hostelería busca nuevos nichos de mercado en la “nueva normalidad”

Efeagro

Sean terrazas, restaurantes centenarios o establecimientos de alta gastronomía, la hostelería busca nuevos nichos de mercado en la “nueva normalidad”, como el servicio a domicilio o la comida para llevar, y encara con seguridad la llegada de clientes en las distintas fases de la desescalada.

Con el paso de las semanas, desde que se decretó el [estado de alarma](#) el 14 de marzo por la crisis del coronavirus, el sector de la restauración ha tenido que buscar alternativas de negocio o esperar a que pase el temporal, ya sea resistiendo con sus recursos o acudiendo a las ayudas facilitadas por el Gobierno.

La alta cocina, afectada, pero sin perder la esperanza

[Kabuki](#), del cocinero Ricardo Sanz, con varias estrellas Michelin, explica a Efeagro que tuvo que aplicar un expediente de regulación temporal de empleo (ERTE) prácticamente a la totalidad de la plantilla, unos 70 trabajadores, y mantener seis operativos.



La hostelería busca nuevos nichos de mercado en la “nueva normalidad”

Durante el confinamiento, optó por comenzar el servicio a domicilio desde su local Kirei, en Madrid, una apuesta con la que están “contentos” y registran “*mucha demanda*” de pedidos, “*Ayuda bastante, pero no es suficiente*” para compensar la falta de facturación de sus locales, lo que les motiva a buscar nuevas líneas de servicio, señala Sanz.

Sus restaurantes, en espacios alquilados habitualmente en hoteles, no han supuesto un problema económico durante el cierre, ya que los propietarios acordaron adaptar el coste a lo que pudieran asumir: “*Hemos tenido mucha suerte*”, reconoce.

Se mantienen a la expectativa sobre cómo irá su recuperación, ya que todavía no tiene claro “*cuándo y cómo se podrá abrir, con qué aforo y en qué circunstancias*”, y dependerá también de la vuelta de los clientes a sus locales.



Durante el confinamiento, optó por comenzar el servicio a domicilio desde su local Kirei, en Madrid, una apuesta con la que están “contentos” y registran “muchísima demanda” de pedidos.

“Creo que la cosa va a estar muy delicada hasta que no se descubra el tratamiento que cure esto”, reflexiona; un miedo a exponerse al virus que se suma a la crisis económica generada por el cierre de los negocios, aunque no pierde la esperanza de que todo se normalice con los meses.

Los que sobrevivieron guerras

Entre los negocios que sirven comidas desde hace décadas, e incluso han superado guerras, está el restaurante Botín, fundado en 1725 y regentado por la familia González desde hace tres generaciones.



El propietario José González.

En su familia nunca pararon de trabajar en el local, con excepción de alguna reforma, y no ha sido hasta la llegada del coronavirus que se han visto obligados a cerrar sus puertas, asegura a Efeagro el propietario José González.



El Restaurante más antiguo del mundo

Han tenido que aplicar un ERTE a sus 70 trabajadores y pedir un crédito del Instituto de Crédito Oficial (ICO); aun así, no han sufrido con los gastos de alquiler del local (es de su propiedad), *“o ya estaríamos hundidos”*, reconoce.

Pese a todo, se han negado a apagar el horno y mantienen contactos con diferentes plataformas de envío a domicilio para comenzar en cuanto estén listos con los pedidos.

Los que no han cerrado ni durante la pandemia

Incluso durante la pandemia hay excepciones a la regla: es el caso de APeTéCeMe, una cadena de cafeterías restaurantes que todavía ofrecen su servicio en cuatro hospitales gallegos.

El gerente de cafeterías de la compañía en Vigo, Ángel Martínez, detalla a Efeagro que de los tres locales que tenía abiertos en el Hospital Álvaro Cunqueiro han mantenido abierto en todo momento uno de sus establecimientos, el que servía comidas a sanitarios, y hace dos semanas pudieron abrir otro de sus espacios para facilitar comida para llevar a visitantes.



Se han mantenido abierto en todo momento uno de sus establecimientos, el que servía comidas a sanitarios, y hace dos semanas pudieron abrir otro de sus espacios para facilitar comida para llevar a visitantes.

La decisión de apertura dependía de la gerencia del propio hospital y eso les ha permitido no sufrir tanto el golpe de la pandemia, aunque, como muchos otros, han tenido que aplicar un ERTE a la mitad de su plantilla.

Para recibir a los sanitarios han puesto mamparas que protegen la zona de la comida (en concepto bufé), han separado las mesas con distancias recomendadas por las autoridades y reparten a cada cliente un papel que los comensales han de dejar sobre la mesa al irse para que los trabajadores sepan que esa mesa todavía no ha sido desinfectada.

Asimismo, los trabajadores se miden la temperatura antes y después de cada turno, se cambian en el propio establecimiento, usan guantes, mascarillas y geles, y tienen más turnos para comer, para que no coincidan tantos a la vez en el comedor para empleados.

Abrir por fases

Medidas de seguridad similares son las que han de comenzar a aplicar los locales que desde esta semana pueden abrir sus terrazas al público en regiones que han entrado en la fase 1 de desescalada.

A Terraza, en la Ciudad Vieja de A Coruña, ha comenzado ya el trabajo con separaciones de hasta 3 metros entre mesas y con mascarillas, guantes y gel presentes en todo momento.

“Normalmente hay colas, tengo muchas reservas de mesa y no me puedo quejar, aunque solo ponemos bebidas”, precisa el dueño, Manuel Quinteiro, quien durante el confinamiento se vio obligado a aplicar un ERTE a sus dos trabajadores.

Reconoce haber sido *“afortunado”*, ya que el dueño del local no le ha cobrado el alquiler de los meses de abril y mayo, y ha resistido al cierre del local durante tantas semanas.

Esta llegada de la *“nueva normalidad”* la recibe con los brazos abiertos pero con cautela, ya que depende totalmente de que los clientes sigan acudiendo con la misma asiduidad con el paso de los días.